

# Ritas Apfelstrudel

## Teig

300g	Weissmehl	
1	Österreichische <sup>1)</sup> Prise Salz	
1 ½ EL	Öl	Nicht zu viel, sonst kann man den Teig nicht mehr ziehen.
Wenig	Warmes Wasser	

<sup>1)</sup> Inwiefern sich eine österreichische Prise Salz von einer polnischen, slowakischen oder schweizerischen unterscheidet, ist mir leider nicht klar. Die österreichische Prise Salz ist aber Teil von Ritas Rezept und ist deshalb als Mengenangabe unbedingt einzuhalten!

Teig kneten, bis er weich ist. Danach rollen. Anschliessend Teig ohrfeigen (hin und her schlagen). Mit Tuch abdecken und 30 Min. gehen lassen.

## Ritas Tipps und Tricks

Es ist gut, wenn Teig weich ist. Zu einem weichen Teig kann man Mehl dazugeben, aber keine Wasser zu einem trockenen. Der Teig nimmt kein Wasser mehr auf.

## Füllung

300 g	Paniermehl
2 kg.	(saure) Äpfel
3 EL <sup>2)</sup>	Zucker
100 gr	Weinbeeren
Etwas	Zimt

<sup>2)</sup> Auf die Frage wieviel Zucker man nehmen soll, hat Rita mit ‚Oh Gott‘ geantwortet. Da uns dies aber etwas zu ungenau war, hat sie sich auf 3 Esslöffel festgelegt. Es kommt natürlich auf die Süsse der Äpfel an

Butter in Pfanne geben. Paniermehl dazu, anrösten lassen. Sultaninen und geschnittene Äpfel hinzugeben.

## Backen

180 Grad ¾ Stunden (oben braun)